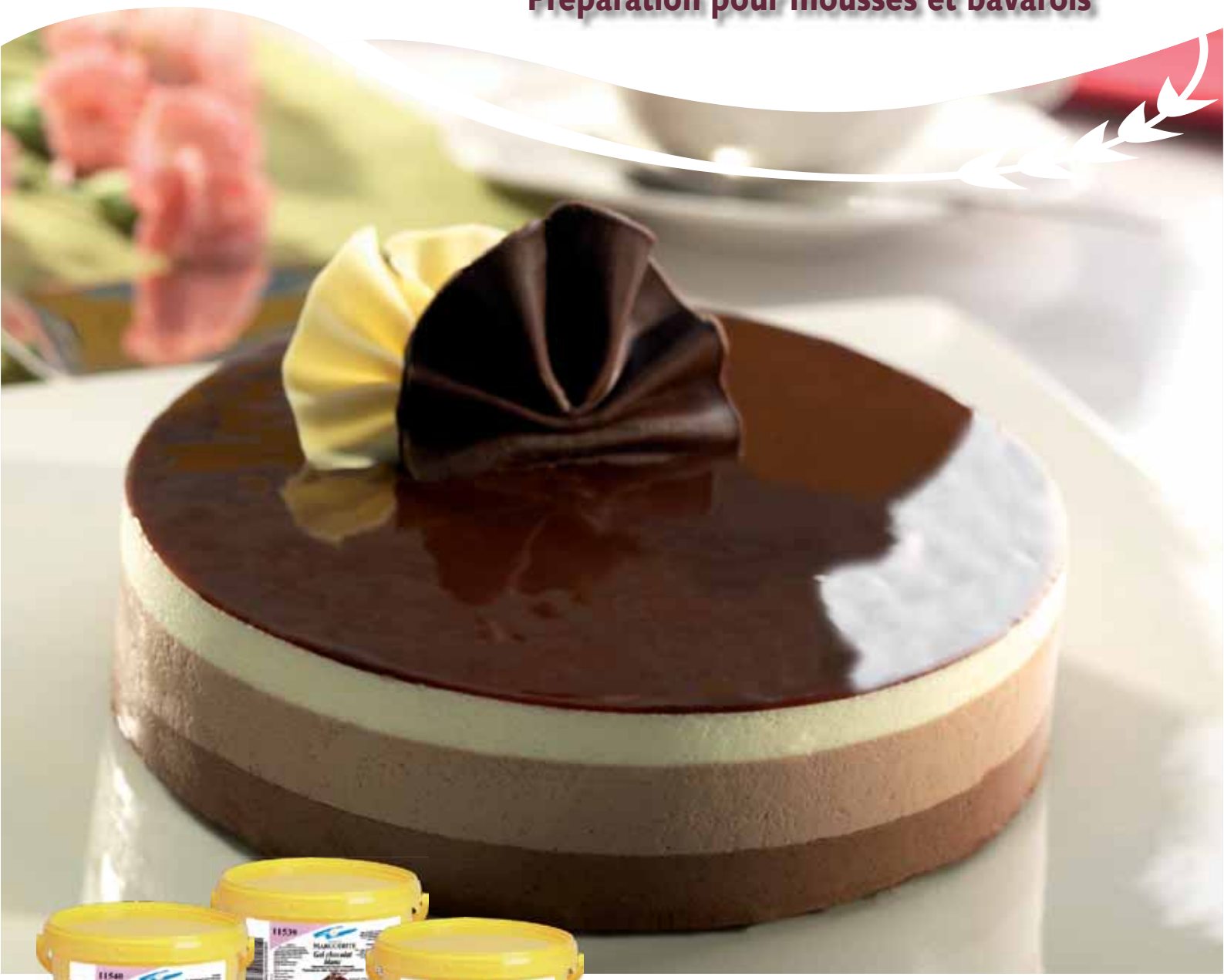
GELS TROIS CHOCOLATS

Préparation pour mousses et bavarois



Seau 2 kg
Gel Chocolat au Lait

Seau 2 kg
Gel Chocolat Blanc

Seau 2 kg
Gel Chocolat

- **Gain de temps**
- **Bon goût - appellation chocolat**
- **Régularité de la mousse**
- **Excellente tenue à la coupe**
- **Congélation/décongélation**

Gels Trois Chocolats

Produits Marguerite vous présente un nouveau tiercé gagnant : la déclinaison trois chocolats de préparations pour mousses et bavarois.

Très faciles et rapides d'utilisation, les **Gels Chocolat** permettent de confectionner, en un tour de main, des créations aérées et fondantes au bon goût de chocolat et de qualité constante.

Utilisés en trio, en duo ou en solo, les **Gels Chocolat** raviront grands et petits gourmands et s'associeront également avec d'autres saveurs : fruits, caramel, etc…

Les Gels Chocolat Produits Marguerite : un plaisir authentique en trois variations !

Dénomination	Code article	Unité de vente
Gel Chocolat	8375	Seau de 2 kg
Gel Chocolat au Lait	11540	Seau de 2 kg
Gel Chocolat Blanc	11539	Seau de 2 kg

PRODUITS MARGUERITE

GELS TROIS CHOCOLATS

AVANTAGES

Mise en oeuvre : une incorporation simple et rapide pour une préparation stable et légère.

Bon goût : des saveurs authentiques et l'appellation chocolat en caution.

Qualité constante : une mousse régulière et une parfaite tenue à la coupe même après décongélation.

MODE D'EMPLOI

- Mélanger au fouet 200 g de **Gel Chocolat** et 300 g d'eau tempérée (25-30°C).
- Incorporer 1/3 de 1000 g de chantilly sucrée à 10% en remuant vivement.
- Ajouter le reste de la crème chantilly en mélangeant délicatement.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour optimiser la légèreté, monter en entremets vos mousses composées avec les **Gels Chocolat** dans la demi-heure qui suit leur fabrication.
- Pour **Gel Chocolat Blanc,** il est recommandé de chauffer l'eau à 40°C de manière à obtenir une fonte idéale du chocolat blanc lors du mélange.

Stockage : *conserver les emballages fermés dans un endroit sec et frais.*

Trois Chocolats

COMPOSITION

Recette calculée pour : 7 cercles de 18 cm Ø

Biscuit joconde

• **Isajoconde**	**350 g**
• Eau	175 g
• Ruban Moka	35 g
• **Blancs d'œuf**	**105 g**
• Sucre	35 g

*Fouetter **Isajoconde** et l'eau chauffée à environ 60°C, pendant 8 min. à vitesse rapide. Incorporer **Ruban Moka** fondu, puis les blancs d'œufs montés pas trop fermes avec le sucre. Peser 650 à 700 g par plaque 40 x 60 cm, cuisson à 230 °C.*

Mousse Chocolat

• **Gel Chocolat**	**200 g**
• Eau	300 g
• **Edelweiss**	**1 000 g**
• Sucre	100 g

*Mélanger **Gel Chocolat** et l'eau tempérée. Ajouter délicatement **Edelweiss** montée avec le sucre.*

Mousse Chocolat au Lait

• **Gel Chocolat au Lait**	**200 g**
• Eau	300 g
• **Edelweiss**	**1 000 g**
• Sucre	100 g

*Mélanger **Gel Chocolat au Lait** et l'eau tempérée. Ajouter délicatement **Edelweiss** montée avec le sucre.*

Mousse Chocolat Blanc

• **Gel Chocolat Blanc**	**200 g**
• Eau chaude	300 g
• **Edelweiss**	**1 000 g**
• Sucre	100 g

*Mélanger **Gel Chocolat Blanc** et l'eau chaude. Laisser refroidir cet appareil, avant d'ajouter délicatement **Edelweiss** montée avec le sucre.*

MONTAGE - FINITION

- *Placer du ruban rhodoïd à l'intérieur des cercles.*
- *Déposer un disque de biscuit Joconde.*
- *Etaler de manière régulière et successivement, mousse chocolat, mousse chocolat au lait et mousse chocolat blanc.*
- *Une astuce pour garnir plus facilement les cercles, est de faire des mousses chocolat noir et lait fluides en utilisant une crème presque pas montée, juste mousseuse. Ces mousses sont ensuite coulées et tapotées pour obtenir des couches très régulières.*
- *Faire prendre au froid entre chaque couche.*
- *Glacer avec **Royal Miroir Chocolat** et décorer d'éventails en chocolat **Dobla**.*

Produits Marguerite - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - *Code article : 9196 - Crédit photos : DLT / Studio Pygmalion* CONJONCTION STRASBOURG 07/2009

PRODUITS MARGUERITE

N° Vert 0 800 616 816 • www.bakemark-ingredients.fr
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE